

Акт
по результатам проведения проверки работы пищеблока МОУ «СОШ № 55»

Дата проверки 09.01.2025 г.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой при организации питания учащихся, обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия перед началом функционирования пищеблока после каникул

Члены комиссии:

Черноскова Ю.Ю., директор МОУ «СОШ № 55»

Бабкина Л.А., заместитель директора по АХР

Ведясова О.М., заместитель директора по УР, ответственный за организацию питания в школе

Мальченко В.А., медицинская сестра ДПО № 3 ГУЗ «СГДКБ»

Калужина О.В., член родительского комитета школы

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссия провела проверку готовности школьной столовой по плану:

- проведение генеральной уборки всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток;
- обеспеченность пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, использование их при обработке помещения, посуды, инвентаря;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в школу;
- проведение проверки исправности оборудования пищеблока;
- соблюдение персоналом пищеблока личной гигиены, отсутствие на рабочем месте персонала с признаками инфекционных заболеваний;
- проведение дератизационных мероприятий на пищеблоке.

В ходе проверки выявлено:

- генеральная уборка проведена 08.01.2025 с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток;
- пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения;
- на все продукты, поступающие на пищеблок, имеются сертификаты качества;
- сроки годности, условия хранения и транспортировка пищевых продуктов соблюдены;
- оборудование пищеблока находится в исправном состоянии;
- на рабочих местах персонала с признаками заболевания не выявлено;
- работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда, головные уборы, фартуки, перчатки;
- проведены дератизационные мероприятия на пищеблоке;
- при входе в обеденный зал установлены санитайзеры с дезинфицирующим средством, рециркулятор;
- вблизи раковин установлены ёмкости с жидким мылом, электросушилки.

Вывод: необходимые санитарные нормы работниками столовой соблюдаются, условия организации питания обучающихся соответствуют нормам.

Члены комиссии:

Черноскова Ю.Ю. _____

Бабкина Л.А. _____

Ведясова О.М. _____

Мальченко В.А. _____

Калужина О.В. _____

Ознакомлена: заведующая производством Кравченко Е.А. _____

АКТ № 3
к протоколу № 3
по итогам проведения контроля питания
в МОУ «СОШ № 55».

Дата: 09.01.2025

Время: 13.10

Цель проведения контроля – выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ № 55».

Мы, члены бракеражной комиссии по питанию:

Ведясова О.М., зам. директора по УР

Бабкина Л.А., зам. директора по АХР

Кравченко Е.А., зав. производством ООО «Саратовский Комбинат Школьного Питания»

Кушнарева Ж.Б., старшая вожатая

Сухорукова А.О., член родительского комитета МОУ «СОШ № 55»

Мальченко В.А., медицинская сестра ДШО ГУЗ «СГДБ № 7»

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ № 55».

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класса;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Выводы:

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

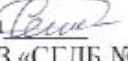
Члены комиссии общественного контроля:

Ведясова О.М., зам.директора по УР 

Бабкина Л.А., зам.директора по АХР 

Кравченко Е.А., зав. производством ООО «Саратовский Комбинат Школьного Питания» 

Кушнарева Ж.Б., старшая вожатая 

Сухорукова А.О., член родительского комитета 

Мальченко В.А., медицинская сестра ДШО ГУЗ «СГДБ № 7» 